

Château de COURBAN ^{★★★★}



Chef Nicolas Thomas

C'est au cours de sa carrière de violoncelliste que Nicolas THOMAS découvre la cuisine gastronomique contemporaine. Le jeune musicien, diplômé des conservatoires de musique de Toulouse et de Zürich découvre à ce moment-là un monde de goûts, sensations, produits textures, couleurs qui agissent comme un vrai coup de foudre pour ce domaine encore inconnu pour lui. La décision est prise de se plonger sans retenue dans les arts culinaires.

Un travail acharné, combiné à une sensibilité, développée aux cours de 20 années dédiées au violoncelle, font vite connaître son restaurant, ouvert en 2012, dans un petit village au nord de Toulouse. En 2018, le guide Gault et Millau lui attribue le « trophée jeune talent » et le guide Michelin 1 et font de son établissement « La Promenade », une table incontournable de la région Midi Pyrénées.*

En perpétuelle réflexion et curieux de découvrir de nouveaux terroirs, c'est au cours d'échanges avec Frédéric Vandendriessche, que celui-ci lui propose de venir rejoindre les équipes du Château de Courban pour y écrire un nouveau chapitre culinaire.

Ma cuisine en quelques mots.

« Ce sont les rencontres qui créent l'émotion. J'aime découvrir un produit avec l'artisan de la terre qui a œuvré à sortir le meilleur de son terroir. Mon travail sera concentré sur la mise en éveil de vos sens pour vous apporter, de la façon la plus juste, ces produits que j'aurais sélectionné pour vous. A votre tour de vivre cette rencontre, à travers ma vision, ma brigade de cuisine et mon équipe de salle, qui sauront vous transmettre à leur tour tous les sentiments mêlés à l'histoire d'un plat. »



Guide MICHELIN

Menu Emotions

145.00 €

Mise en bouche

~

Asperge blanche

Infusée d'un sirop de fleurs de prunier, agrumes, pulpe de pistaches

~

Gnocchi

Mousse de comté, jambon mangalica

~

Instant végétal

Inspiré du marché et des récoltes de nos producteurs de Bourgogne

~

Truite

En cuisson douce, asperges vertes et bouillon de colatura

~

Pigeon de Racan

Cuit au barbecue, raviole végétale aux cuisses confites, champignons

~

Pré Dessert

~

Bulle lactée

Confit de fruits de saison, huile d'olive

~

Epilogue sucré

(Sous réserve d'arrivage des produits)